

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sidoarjo merupakan salah satu kota yang berada di Jawa Timur yang memiliki banyak potensi untuk dimanfaatkan. Kabupaten Sidoarjo juga terkenal memiliki hasil budidaya perikanan yang lebih unggul seperti bandeng dan udang. Tidak hanya bandeng dan udang saja, Sidoarjo juga penghasil kupang terbesar yang ada di Jawa Timur, meskipun Sidoarjo penghasil kupang terbesar, namun untuk pemanfaatan kupang itu sendiri masih kurang maksimal. Kupang di Sidoarjo secara umum hanya diolah atau dimanfaatkan untuk olahan pangan seperti lontong kupang. Kupang merupakan kerang berukuran kecil yang telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat Sidoarjo dan Surabaya sebagai makanan khas. Kupang ditemukan melimpah di perairan pantai Sidoarjo (Sikana Arina, ddk, 2016). Kupang (*Mytilus edulis*) merupakan salah satu hasil perairan laut dan termasuk dalam kelompok kerang-kerangan. Kupang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, khususnya kandungan protein sebesar 9-10%. Kadar protein yang cukup tinggi merupakan sumber gizi yang penting bagi masyarakat khususnya untuk memenuhi kebutuhan protein hewani yang digunakan untuk mendukung pertumbuhan manusia (Purwanto dan Sardjimah, 2000) dalam jurnal (Hariyani, MP, Ir. Nunuk 2017)

Pemanfaatan kupang masih terbatas pada daerah – daerah tertentu dan belum dikenal luas oleh masyarakat. Keberadaan kupang di Jawa Timur, terdapat dan tersebar di sepanjang pantai Sidoarjo, Surabaya, Bangil, Gresik, Pasuruan dan sekitarnya. Produksi kupang di daerah Jawa Timur Khususnya Sidoarjo berkisaran antara 8.540.400 kg hingga 8.675.300 kg per tahun. Usaha penangkapan kupang oleh para nelayan dilakukan setiap hari sepanjang tahun karena kupang tidak mempunyai musim penangkapan. Kupang yang banyak terdapat di Sidoarjo adalah kupang putih (*Corbula faba*). (Fakhrudin, 2009) dalam jurnal (Hariyani, MP, Ir. Nunuk 2017)

Pengolahan kupang hanya terbatas sebagai sumber produk olahan bahan pangan tradisional khas Sidoarjo, seperti petis kupang, kerupuk kupang, lontong kupang dan sambal goreng kupang, oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi produk olahan kupang agar kupang dapat lebih dikenal sebagai makanan berprotein dan meningkatkan kesukaan konsumen terhadap produk olahan kupang lainnya. Penganekaragaman produk kupang juga dapat meningkatkan daya tahan dan nilai jual produk kupang dalam jangkauan wilayah yang lebih luas (Hariyani, 2017). Kupang memiliki sumber asam amino yang baik. Kupang putih maupun kupang merah memiliki 17 macam asam amino, diantaranya terdiri 10 macam asam amino esensial yang diperlukan tubuh, yaitu treonin, valin, metionin, isoleusin, leusin, fenilalanin, lisin, tripsin, histidin dan arginin (Sardjimah, 2000) dalam jurnal (Hakim, L. 2019).

Ada banyak jenis kupang, masyarakat setempat menyebutnya bermacam-macam penyebutannya yaitu kupang putih, kupang tawon, kupang beras, kupang merah dll. Diantara jenis kupang tersebut yang memiliki nilai ekonomis untuk dijadikan kuliner kupang lontong adalah kupang putih (*Corbula faba*). Kupang putih merupakan salah satu jenis dari suku mesodesmatidae yang hidup pada ekosistem perairan laut atau estuari. Tempat-tempat tersebut umumnya berlumpur dan ombaknya kecil, tetapi terdapat cukup arus sehingga menunjang kelangsungan hidup kupang. Kedalaman air di daerah tersebut pada waktu pasang naik berkisar 1–1,5 m. Kupang putih memiliki panjang kulit 10–15 mm dan lebarnya 5–8 mm dengan warna kulit putih buram. Warna kulit kupang semakin buram dan terdapat belang hitam ketika umur kupang semakin tua (Prayitno dan Susanto 2001) dalam buku (Yuniar, 2019)

Kupang putih (*Corbula faba*) adalah salah satu jenis kerang yang berukuran kecil. Berdasarkan cara dan habitat hidupnya, kupang putih tergolong makrozoobentos. Kupang putih tersebut hidup pada substrat lunak di dalam lumpur dan bergerombol di ekosistem estuari (Yuniar, 2019). Kupang putih termasuk jenis moluska yang bercangkang setangkup sehingga menutupi seluruh tubuh. Hidupnya berkoloni pada lumpur di

dasar perairan di daerah pasang surut air laut (Pridyanti dkk, 2018.)Kupang memiliki kandungan gizi tinggi, khususnya kandungan protein. Menurut Prayitno (2001) kupang mengandung air 75,70%, kadar abu 3,09 %, protein 10,85%, lemak 2,68% dan karbohidrat 1,02%.

Kupang putih merupakan anggota famili corbilidae, banyak ditemukan di kawasan pantai sekitar muara. Sedangkan kupang merah melimpah di kawasan pantai yang lebih ke arah laut (Yuniar, 2019). Kupang putih memang memiliki rasa yang kurang gurih dibandingkan dengan kupang merah, akan tetapi pengolahan kupang putih relatif lebih mudah dibandingkan dengan kupang merah (Sikana dkk, 2016).Kupang putih tidak menempel seperti kupang merah melainkan terbenam pada substrat. Kupang merah dapat menempel karena menghasilkan bysus yang berfungsi untuk pengikat sehingga kupang merah dapat saling mengikatkan diri dan membentuk bentukan seperti kokkon atau sarang tawon yang selanjutnya secara khas disebut palo (Yuniar, 2019).

Rolade adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging yang dihaluskan dengan tepung atau pati dan penambahan bumbu-bumbu serta dibalut dengan lapisan telur dadar. Rolade salah satu inovasi produk yang menggunakan bahan daging sebagai sumber protein yang cukup tinggi dan memiliki teknik olah yang mudah. Rolade termasuk ke dalam hidangan utama atau maincourse yakni hidangan utama yang mempunyai porsi paling besar diantara hidangan lainnya (Ekawatiningsih, 2008) dalam jurnal (Masitoh, 2020).

Rolade merupakan olahan makanan berbentuk silinder yang dibuat dari daging yang dihaluskan lalu di gulung selanjutnya di matangkan dengan proses pemasakan dikukus. Rolade termasuk produk olahan daging yang dicampurkan dengan tepung ataupun pati dan diberi tambahan bumbu sebagai penguat rasa dan dibalut dengan telur dadar (Masitoh, 2020). Rolade seringkali disajikan dalam menu pada pesta tertentu, tetapi tidak menutup kemungkinan untuk dikembangkan sebagai menu andalan keluarga dan bahkan dapat menjadi frozen food sehingga dapat dinikmati dengan praktis. Hal tersebut merupakan alasan peneliti

menggunakan rolade sebagai produk olahan inovasi (Anggadiotama, 2023)

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, laut Indonesia memiliki banyak kekayaan mulai dari kekayaan hayati hewani hingga kekayaan flora dan fauna yang ragam jenisnya. Sebagian besar potensi laut sudah banyak dimanfaatkan mulai dari pemanfaatan ikan laut, rumput laut, dan lain – lain. Namun masih banyak juga hasil laut yang belum dimanfaatkan secara maksimal, contohnya seperti kupang. Kupang sendiri tidak umum dimasyarakat Indonesia, sehingga pemanfaatan kupang masih kurang. Keberadaan kupang di Jawa Timur, terdapat dan tersebar di sepanjang pantai Sidoarjo, Surabaya, Bangil, Gresik, Pasuruan dan sekitarnya. Produksi kupang di daerah Jawa Timur khususnya Sidoarjo berkisar antara 8.540.400 kg hingga 8.675.300 kg per tahun. Pengolahan kupang hanya terbatas sebagai sumber produk olahan bahan pangan tradisional khas Sidoarjo, seperti petis kupang, kerupuk kupang, lontong kupang dan sambal goreng kupang, oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi produk olahan kupang agar kupang dapat lebih dikenal sebagai makanan berprotein dan meningkatkan kesukaan konsumen terhadap produk olahan kupang lainnya.

Rolade salah satu inovasi produk yang menggunakan bahan daging sebagai sumber protein yang cukup tinggi yang umumnya terbuat dari bahan dasar daging sapi atau ayam daging yang dihaluskan dengan tepung atau pati dan penambahan bumbu-bumbu serta dibalut dengan lapisan telur dadar. Teknik pembuatan rolade pun terbilang sangat mudah sehingga dapat disajikan di hidangan camilan keluarga atau pesta bahkan bahkan dapat menjadi frozen food sehingga dapat dinikmati dengan praktis. Tujuan dari pembuatan rolade kupang ini untuk memberikan inovasi olahan kupang baru dari yang sebelumnya hanya diolah menjadi seperti petis kupang, kerupuk kupang, lontong kupang dan sambal goreng kupang saja, dan agar hasil panen kupang lebih memiliki keanekaragaman hasil olahan kupang yang lebih bervariasi serta agar kupang dapat lebih dikenal sebagai makanan berprotein dan meningkatkan kesukaan konsumen terhadap produk olahan kupang lainnya.

## **B. Batasan Masalah**

Mengingat keterbatasan waktu dan kemampuan penelitian terfokuskan pada tujuan masalah maka dari itu dibuat batasan masalah. Batasan masalah antara lain yaitu :

1. Kupang yang digunakan hanya dari pesisir segara Kab. Sidoarjo
2. Berfokus pada menyalurkan ide inovasi pengolahan rolade kupang
3. Uji organoleptik yang dilakukan hanya mengenai rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi pembuatan rolade kupang ?
2. Bagaimana daya terima rolade kupang bagi masyarakat konsumen ditinjau dari uji organoleptik ?

## **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan formulasi dan cara pembuatan rolade kupang.
2. Mendeskripsikan pengaruh rasa, warna, tekstur, aroma, dan daya terima berdasarkan uji organoleptik.

## **E. Manfaat Penelitian**

Adapun beberapa manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut :

### **1. Bagi Prodi**

Penelitian bermanfaat bagi prodi khususnya mata kuliah home industri atau teknologi atau teknologi pangan karena dapat dijadikan bahan pengalaman juga dapat sebagai salah satu inovasi bagi mahasiswa akan pengolahan kupang

### **2. Bagi Masyarakat Nelayan**

Hasil penelitian ini bermanfaat sebagai pengaruh nilai relevan uji tema diverifikasi pengolahan kupang

### **3. Bagi Masyarakat Konsumen**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi dalam pengembangan ide, inovasi dan wawasan masyarakat mengenai produk olahan makanan inovasi serta daya terima inovasi rasa baru didalam masyarakat.